



Eis-Lasagne

Zubereitet mit: Langnese

ca. 170 min | normal

Zutaten

für 12 Personen

- 900 ml Cremissimo Strawberry Cheesecake
- 8 Bananen
- 500 g Erdbeeren
- 1 Zitrone
- 20 g Zucker
- 2 Eiweiß
- 25 g Zucker
- 25 g Haselnüsse (gehackt)
- 25 g Mandeln (gemahlen)

Nährwerte

Energie (Kilojoule):	857 kJ
Energie (Kilokalorien):	205 kcal
Fett:	5 g
davon gesättigte Fettsäuren:	2,8 g
Kohlenhydrate:	33 g
davon Zucker:	28 g
Ballaststoffe:	2,9 g
Eiweiß:	4,1 g
Salz:	0,08 g

Zubereitung

1. Die Erdbeeren waschen, vierteln und in einen mittelgroßen Topf geben. Die Zitrone halbieren, entsaften und zusammen mit dem Zucker zu den Erdbeeren hinzufügen. Auf mittlerer Hitze und unter gelegentlichem Rühren die Erdbeeren ca. 20-30 Minuten einkochen. Danach vom Herd nehmen auskühlen lassen und mit einem Pürierstab zu einem glatten Mus pürieren.
2. Für das Topping den Backofen auf 180 Grad Celsius vorheizen. Die Eier trennen und das Eiweiß in eine Rührschüssel geben. Zusammen mit dem Zucker schaumig schlagen. Die Nüsse unterheben und die Masse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech streichen. Für ca. 10-15 Minuten im Backofen goldbraun backen. Danach gut auskühlen lassen, das Topping zerbröseln und zur Seite stellen.
3. Die Bananen schälen und jeweils längst halbieren. Eine kleine Auflaufform (Maße ca 15x20cm) bereitstellen.

4. 4 Kugeln Strawberry Cheesecake als erste Schicht auf dem Boden der Auflaufform verteilen.
5. 4 EL Erdbeermus auf der Eisschicht verteilen sowie 8 Bananenhälften längs auf die Erdbeerschicht legen und leicht andrücken.
6. Diesen Vorgang erneut wiederholen. Nach der zweiten Schicht Bananen eine weitere Schicht Strawberry Cheesecake Eis sowie das restliche Erdbeermus verteilen.
7. Zum Schluss das Topping auf der Lasagne verteilen.
8. Die Lasagne zum Gefrieren für mindestens 2 Stunden, besser über Nacht in das Gefrierfach stellen.

Tipps zu diesem Rezept

Die Lasagne vor dem Servieren ca. 10 Minuten antauen lassen, so lässt sie sich besser portionieren. Mit frischen Erdbeeren schmeckt die Eis Lasagne besonders gut.

Zubereitungszeiten des Rezepts

Vorbereitungszeit: 10 min Kochzeit: 25 min Backzeit: 15 min Kühlzeit: 120 min

Nutzungsbedingungen

Copyright:

Die auf den Internetseiten der Unilever Gruppe enthaltenen Inhalte, wie insbesondere Texte, Bilder, Logos, Grafiken, Tonwerke, Animationen und Videos, sind urheberrechtlich geschützt. Die Unilever Gruppe gestattet das Sichten und Herunterladen sämtlicher Inhalte auf ihren Internetseiten ohne Einwilligung ausschließlich zu privatem, nichtkommerziellem Gebrauch. Eine etwaige Verlinkung ist nur mit Zustimmung der Unilever Gruppe erlaubt.

Inhalte und Downloads:

Die Unilever Gruppe hat bei der Erstellung der Websites größtmögliche Sorgfalt aufgewendet. Es besteht jedoch keine Gewährleistung für die Vollständigkeit, Richtigkeit und Aktualität der Daten, Informationen und Downloads. Sofern Sie also Daten, Informationen und Downloads verwenden, erfolgt dieses unter der Einschränkung, dass Unilever nur für das Fehlen garantierter Eigenschaften, der schuldhaften Verletzung von Hauptpflichten, der vorsätzlichen oder grob fahrlässigen Verletzung sonstiger Pflichten sowie im Fall von schuldhaften Gesundheitsverletzungen haftet.

Markenrechte:

Die auf den Websites der Unilever Gruppe genannten Marken und Logos sind markenrechtlich geschützt. Dritten ist die Nutzung und Verwendung sämtlicher Marken und Logos untersagt. Sondernutzungsbedingungen für registrierte Kunden und Journalisten ausschließlich für die Nutzung der Inhalte der Rezept-, Medien- und Bilddatenbanken.

Die Unilever Gruppe gestattet:

Kunden die Nutzung der Datenbankinhalte zur Bewerbung der Unilever-Produkte durch den Handelspartner in Druckerzeugnissen (Zeitung, Zeitschriften, insbesondere Handelsanzeigen, Handelsprospekte, Handzettel usw.) sowie im Internet;

Journalisten die Nutzung der Datenbankinhalte für gedruckte Presseerzeugnisse (Zeitungen und Zeitschriften) sowie Presseerzeugnisse im Internet unter der Beachtung der folgenden Bestimmungen:

Die Datenbankinhalte dürfen grundsätzlich nicht verändert werden. Gestattet ist jedoch eine Vergrößerung oder Verkleinerung bzw. ausschnittsweise Verwendung.

Rezepte dürfen nicht ohne Hinweis auf die Unilever-Produkte und/oder Packshot verwendet werden. Zulässig ist es, die Produkt-Kategorie zusammen mit einer Marke der Unilever Gruppe in Klammern zu nennen. Bsp.: "Bourbon-Vanille (z.B. von Cremissimo)".

Bei der Vervielfältigung der auf den Unilever Websites bereit gestellten Inhalte (Fotos und Texte) in digitalen Medien wie z.B. Websites und Blogs muss der Verwender sicher stellen, dass die Inhalte nicht bei Suchmaschinen wie Google aufgenommen (indexiert) werden. Dies kann über technische Restriktionen wie dem Einfügen des so genannten „noindex-Tags“ gewährleistet werden. Sofern bezüglich dieser Einschränkung Fragen bestehen, wenden Sie sich bitte über das Kontaktformular dieser Seite an uns